

NOTA PARTICOLARE

Al termine di una funzione, il forno inizia un ciclo di raffreddamento. Ciò è da ritenersi del tutto normale.

Alla fine del ciclo di raffreddamento il forno si spegne automaticamente. Il ciclo di raffreddamento può essere interrotto senza provocare danni al forno aprendo la porta.

DATI RELATIVI AI TEST E ALLE PRESTAZIONI DI RISCALDAMENTO

In conformità alla norma IEC 60705.

La Commissione Elettrotecnica Internazionale ha messo a punto una prova di riscaldamento standard per valutare le prestazioni di riscaldamento di tutti i forni a microonde. Per questo forno, raccomandiamo quanto segue:

Prova	Quantità	Tempo approssimativo	Livello di potenza	Contenitore
12.3.1	1000 g	11 min	750 W	Pyrex 3.227
12.3.2	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	20 - 22 min	Grill 2 + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1000 g	23 - 25 min	Crisp	Piatto Crisp
13.3	500 g	2 min. e 12 sec	Jet Defrost	

Istruzioni per l'uso

AMW 535



Whirlpool Sweden AB

Whirlpool
www.whirlpool.com

INSTALLAZIONE

DOPO IL COLLEGAMENTO

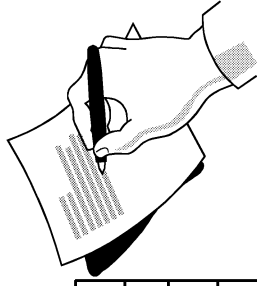
Il forno funziona solo se la porta è stata chiusa correttamente.

La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge. Il fabbricante declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni a persone, animali o cose, derivanti dalla mancata osservanza di questa norma.

In caso di connessione permanente,
l'apparecchio deve essere installato da un
tecnico qualificato.

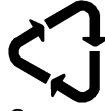
Importante!
La connessione permanente implica l'installazione di un dispositivo di separazione. Tale dispositivo deve presentare un contatto a polarità multipla con apertura superiore a 3 mm e comprendente commutatori LS, valvole di sicurezza e relè. Il dispositivo deve essere connesso direttamente al terminale.

I produttori non sono responsabili per problemi causati dall'inosservanza dell'utente delle presenti istruzioni.

[illegible]

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100%

ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.



Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

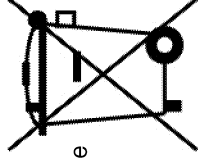
Il simbolo sul prodotto o

sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.



LEGGERE ATTENTAMENTE E CONSERVARE PER ULTERIORI CONSULTAZIONI



ATTENZIONE!

Permettere ai bambini di utilizzare il forno senza la supervisione di un adulto soltanto se adeguatamente istruiti, se in grado di utilizzare il forno in modo sicuro e di comprendere i rischi connessi ad un utilizzo improprio.

Questo apparecchio non deve essere utilizzato da bambini o da persone inferme senza la supervisione di un adulto. Non lasciare giocare i bambini con questo apparecchio.

Se il forno presenta una modalità combinata di funzionamento, non consentire ai bambini di usarlo senza la supervisione di un adulto, a causa delle alte temperature generate.

Non riscaldare o usare materiali infiammabili all'interno o vicino al forno. I vapori potrebbero causare pericoli d'incendio o esplosioni.

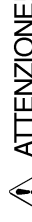
Non usare prodotti chimici corrosivi o prodotti vaporizzati su quest'apparecchio. Questo tipo di forno è stato progettato per riscaldare o cuocere alimenti. Non usarlo a scopi industriali o di laboratorio.

Non usare il forno a microonde per asciugare tessuti, carta, spezie, erbe, legno, fiori, frutta o altro materiale combustibile. Si potrebbero causare incendi.

Se il materiale all'interno o all'esterno del forno dovesse incendiarsi, tenere chiusa la porta e spegnere il forno. Staccare la spina dalla presa di corrente o disinserire l'alimentazione generale dell'abitazione.

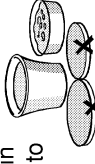
Non cuocere troppo gli alimenti. Potrebbero incendiarsi.

Non lasciare il forno senza sorveglianza, specialmente quando si usa carta, plastica o altri materiali combustibili durante il processo di cottura. La carta si potrebbe carbonizzare o bruciare e alcuni tipi di plastica potrebbero sciogliersi con il calore.



ATTENZIONE!

Non usare il forno a microonde per riscaldare alimenti o liquidi in contenitori sigillati. L'aumento di pressione potrebbe causare danni all'apertura del contenitore, il quale potrebbe anche esplodere.



ATTENZIONE!

Le guarnizioni della porta e le zone circostanti devono essere controllate periodicamente. In caso di danni, non far funzionare l'apparecchio finché non sia stato riparato da un tecnico qualificato.

UOVA

Non usare il forno a microonde per cucinare o

riscaldare uova intere, con o senza guscio, poiché potrebbero esplodere anche dopo che il processo di riscaldamento a microonde è terminato.



SUGGERIMENTI GENERALI

Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso domestico!

Utilizzando la funzione microonde, questo forno non deve mai essere messo in funzione senza alimenti. Ne potrebbero derivare danni all'apparecchio.

Se si fanno delle prove di

programmazione, mettere all'interno un bicchiere di acqua. L'acqua assorbirà le microonde e il forno non si rovinerà.

Non usare la cavità come dispensa.

Non rimuovere le piastre di protezione del forno a microonde che si trovano lateralmente nella cavità del forno. Tali piastre evitano che i grassi e i pezzetti di cibo entrino nelle feritoie del forno.



Togliere i lacci di chiusura dai sacchetti di plastica o carta prima di metterli in forno.

FRITTURA A BAGNO D'OLIO

Non usare il forno a

microonde per frittura a bagno d'olio, poiché è impossibile controllare la temperatura dell'olio.



Per evitare bruciature, indossare sempre guanti da forno per manipolare contenitori, toccare il forno e togliere le casseruole.

LIQUIDI

Quando si riscaldano liquidi come bevande o acqua,

questi si possono surriscaldare oltre il punto di ebollizione senza che appaiano bollicine. Ciò potrebbe determinare un traboccamento improvviso di liquido bollente.

Per prevenire questa possibilità, operare come segue:

1. Evitare l'uso di contenitori con colli stretti.
2. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e lasciarvi immerso un cucchiaino da tè.
3. Dopo il riscaldamento, prevedere un tempo di riposo, mescolando ancora prima di togliere il recipiente dal forno.



CAUTELA

Per maggiori dettagli consultare sempre un libro di ricette per forno a microonde (non incluso), specialmente se gli alimenti da cuocere o riscaldare contengono alcool.



Dopo aver riscaldato gli alimenti per bambini o liquidi nel biberon, oppure in

contenitori per omogeneizzati, agitare e controllare sempre la temperatura prima di servire. Questo favorirà la distribuzione omogenea del calore evitando il rischio di bruciature.

Togliere il coperchio e la tettarella dal biberon prima di riscaldarli!

Importante:

Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo con un cavo originale, disponibile tramite la nostra organizzazione del servizio assistenza. Il cavo di alimentazione deve essere sostituito solo da personale specializzato.

**ATTENZIONE!**

Il Servizio Assistenza deve essere effettuato esclusivamente da tecnici addestrati. È pericoloso

per chiunque non faccia parte del personale specializzato effettuare operazioni di assistenza o riparazione che comportino la rimozione di qualunque pannello di copertura contro l'esposizione all'energia delle microonde.

Non rimuovere alcun pannello di copertura.

**Questo per evitare chiamate inutili in**

Assistenza, che vi potrebbero essere addebitate.

Quando si chiama l'Assistenza, indicare sempre il numero di matricola e il modello del forno (vedere la targhetta Service). Per ulteriori informazioni, consultare il libretto della garanzia.

Se il forno non funziona, prima di chiamare il Servizio Assistenza, effettuare i seguenti controlli:

- * Il piatto rotante e l'apposita guida sono alloggiati nella sede.
- * La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- * La porta chiude correttamente.
- * Controllare i fusibili e accertarsi che non manchi la corrente.
- * Controllare che il forno sia ventilato adeguatamente.
- * Aspettare una decina di minuti, poi tentare di riavviare il forno.
- * Aprire e poi chiudere la porta prima di tentare nuovamente di avviare il forno.
- * Durante l'utilizzo di alcune funzioni, può apparire il simbolo "E" = "D". Ciò è da ritenersi del tutto normale ed indica che il forno sta eseguendo alcune operazioni al fine di ottenere un buon risultato finale.

La pulizia è la sola manutenzione

normalmente richiesta. Deve essere effettuata con il forno disinserito elettricamente.

La mancata esecuzione delle operazioni

di pulizia periodiche può provocare deterioramenti della superficie che possono influire negativamente sulla durata dell'apparecchio e causare situazioni di pericolo.

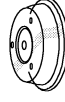
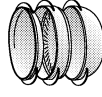
Non usare pagliette metalliche

all'interno della cavità del forno. Righerebbero la superficie.

Ad intervalli regolari, in particolare se si sono verificati dei traboccamenti di liquidi, togliere il piatto rotante, la relativa guida e pulire la base del forno.

Questo forno è stato progettato per funzionare con il piatto rotante alloggiato nella sua sede.

Non far funzionare il forno quando il piatto rotante è stato rimosso per essere pulito.

**SI CONSIGLIA L'USO DELLA LAVASTOVIGLIE:****Guida per piatto rotante****Piatto rotante in vetro****Coperchio****Maniglia per piatto Crisp****Griglia di cottura****Pentola per la cottura a vapore**

Usare un **detergente neutro**, acqua e un panno morbido per pulire le superfici interne e la parte interna ed esterna e i giunti della porta.

Non lasciare che si formino depositi di grasso o di cibo attorno alla porta.

Per macchie tenaci, far bollire una tazza colma d'acqua nel forno per 2 o 3 minuti. Il vapore ammorbidirà lo sporco.

Per eliminare gli odori all'interno del forno, aggiungere del succo di limone in un bicchiere d'acqua, porre il bicchiere sul piatto rotante e lasciare bollire per alcuni minuti.

Detergenti aggressivi, pagliette metalliche, panni abrasivi, ecc. possono danneggiare la mascherina, l'interno e l'esterno del forno. Usare una spugna con un detergente neutro o un panno carta con un prodotto spray per la pulizia dei vetri.

Applicare il prodotto spray per la pulizia dei vetri su un panno carta.

Non spruzzare direttamente sul forno.

LAVAGGIO DELICATO:

Il piatto Crisp deve essere pulito con un detergente neutro e acqua. I

punti con sporco più tenace possono essere puliti con una spugna abrasiva e un detergente neutro.



Lasciare sempre raffreddare il piatto Crisp prima di pulirlo.

Non immergere o

risciacquare con acqua il

piatto Crisp quando è

ancora caldo. Un

raffreddamento rapido potrebbe

danneggiarlo.

Non usare pagliette metalliche.

Righerebbero la superficie.

**SUGGERIMENTI GENERALI**

Sul mercato ci sono diversi accessori per la cottura nel forno. Prima di acquistarli, accertarsi che siano adatti alla cottura a microonde.

Prima di procedere alla cottura.

assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

Quando si mettono gli alimenti e gli accessori nel forno a microonde, accertarsi che non tocchino le pareti interne del forno. **Ciò è particolarmente importante per gli accessori metallici o con parti metalliche.**

Se gli accessori metallici vengono in contatto con le pareti interne mentre il forno è in funzione, si produrranno scintille ed il forno ne risulterà danneggiato.

Verificare sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Assicurarsi che gli utensili usati siano resistenti al calore del forno e trasparenti alle microonde.

GUIDA PER PIATTO ROTANTE

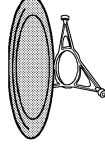
Servirsi del supporto del piatto rotante sotto al piatto rotante in vetro. Non appoggiare altri utensili sopra la guida per piatto rotante.

* Montare la guida per il piatto rotante nel forno.

**PIATTO ROTANTE IN VETRO**

Usare il piatto rotante in vetro con tutti i metodi di cottura. Il piatto rotante raccoglie i sughi di cottura e le particelle di cibo che altrimenti macchierebbero e sporchierebbero l'interno del forno.

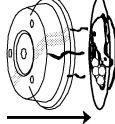
* Posizionare il piatto rotante in vetro sopra la guida.

**COPERCHIO**

Utilizzare l'apposito coperchio per coprire l'alimento durante la cottura ed il riscaldamento con solo le microonde. Il coperchio serve a ridurre gli

schizzi, trattenere l'umidità degli alimenti ed abbreviare i tempi di cottura.

Utilizzare il coperchio per il riscaldamento su due livelli.



ACCESSORI

MANIGLIA PER IL PIATTO CRISP

Usare la speciale maniglia Crisp fornita in dotazione per rimuovere il piatto Crisp caldo dal forno.

PIATTO CRISP

Porre gli alimenti direttamente

sul piatto Crisp. Il piatto Crisp deve essere sempre appoggiato sul Piatto rotante in vetro.

Non appoggiare utensili sul

piatto Crisp poiché diventa subito molto caldo e potrebbe danneggiarli.

È possibile preriscaldare il

piatto Crisp prima dell'uso (massimo 3 min). Usare sempre la funzione Crisp per preriscaldare il piatto Crisp.

GRIGLIA DI COTTURA

Utilizzare la griglia di cottura alta per la cottura con la funzione Grill.

Utilizzare la griglia di cottura bassa per la cottura con la funzione Grill o per la cottura combinata (microonde e grill).

PENTOLA PER COTTURA A VAPORE

Utilizzare la pentola per la

cottura a vapore con l'apposita

griglia per cuocere alimenti come pesce, verdure e patate.

Utilizzare la pentola per la

cottura a vapore senza l'apposita griglia per la cottura di alimenti quali riso, pasta e fagioli.

Appoggiare sempre la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.

PROTEZIONE ANTI-AVVIO/SICUREZZA BAMBINI

Questa funzione di sicurezza si attiva automaticamente un minuto dopo che il forno viene a trovarsi nella fase di attesa ("standby").

SOSPENSIONE O INTERRUZIONE DELLA COTTURA

Per sospendere il processo di cottura:

Per controllare, mescolare o girare l'alimento, aprire la porta ed il processo di cottura si interromperà automaticamente. La funzione rimane impostata per 10 minuti.

Per riprendere il processo di

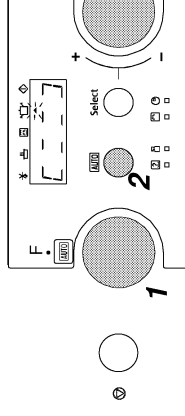
cottura:

Chiudere la porta e premere il tasto Start (avvio) **UNA SOLA VOLTA**. Il processo di cottura riprende da dove era stato interrotto.

Premendo il tasto Start (avvio) **DUE VOLTE** si determina un incremento del tempo di cottura di 30 secondi.



TASTO SESTO SENSO PER LA COTTURA A VAPORE



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Auto.

2. Premete il tasto Auto per selezionare la funzione automatica.

3. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo di cottura.

4. Premete il tasto di Avvio.

Coprire sempre il cibo con un coperchio.

Assicurarsi che il recipiente e il coperchio siano adatti per il microonde prima di utilizzarli. Se non si dispone di un coperchio per il recipiente scelto, si può usare un piatto. Coprire il recipiente con la parte inferiore del piatto.

Non usare involucri in plastica o in alluminio per coprire l'alimento.

I recipienti non dovranno essere riempiti oltre la metà. Per far bollire grosse quantità, scegliere grossi recipienti per assicurarsi che non vengano riempiti oltre la metà. Questo per evitare traboccamenti.

Cottura di verdure

Mettere le verdure nella griglia per la cottura a vapore, versare 50-100 ml di acqua sul fondo. Coprire con il coperchio e impostare il tempo.

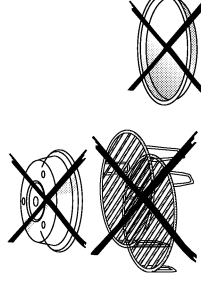
Le verdure più tenere, come broccoli e porri, cuociono in 2-3 minuti. Verdure più consistenti, come carote e patate, cuociono in 4-5 minuti.

Cottura del riso

Seguire le indicazioni sulla confezione per quanto riguarda il tempo di cottura, la quantità di acqua e riso. Mettere gli ingredienti sul fondo, coprire con il coperchio e impostare il tempo.

Usare questa funzione per cibi quali verdure, pesce, riso e pasta.

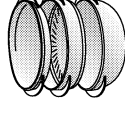
Questa funzione agisce in due fasi.
* La prima fase porta rapidamente l'alimento al punto di ebollizione.
* La seconda fase automaticamente regola la temperatura per evitare traboccamenti.



Da non utilizzare con questa funzione.



ATTENZIONE!



La cottura a vapore deve

essere utilizzata






esclusivamente con la funzione microonde!

Non usarla mai con nessuna altra funzione,

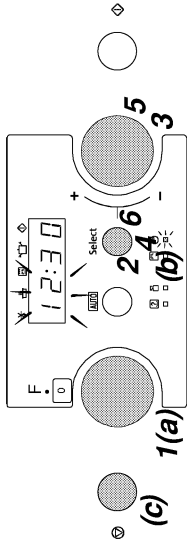
in quanto potrebbe causare danni.

Assicurarsi sempre che il piatto rotante sia in grado di ruotare liberamente prima di avviare il forno.

Appoggiare sempre la pentola per la cottura a vapore sul piatto rotante in vetro.

PESI CONSIGLIATI	
Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, si consiglia di seguire la procedura per la funzione Crisp manuale.	
 1 PATATE FRITTE (250 - 600 g)	Distribuire le patate su un unico strato sul piatto Crisp. Cospargere con il sale se si vogliono ottenere patate più croccanti.
 2 PIZZA, crosta sottile (250 - 500 g)	Per pizza con crosta sottile.
 3 PIZZA ALTA (300 - 800 g)	Per pizza con crosta spessa.
 4 ALI DI POLLO (250 - 600 g)	Distribuire le ali di pollo su un unico strato sul piatto Crisp.
 5 BOCCONCINI DI PESCE (200 - 600 g)	Preriscaldare il piatto Crisp con un pò di burro o olio. Aggiungere i bocconcini di pesce quando il forno si ferma e chiede di aggiungere il cibo ("Add Food"). Girare il pesce al segnale acustico.

Tenere la porta del forno aperta quando si imposta l'orologio. In questo modo si hanno a disposizione 10 minuti per compiere l'intera operazione. Se la porta viene tenuta chiusa, è necessario completare ognuna delle sequenze entro 60 secondi.

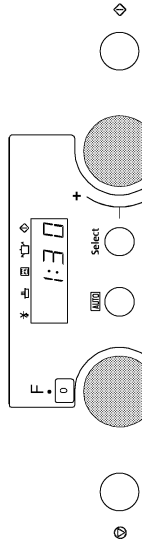


Nota: quando l'apparecchio viene collegato alla corrente per la prima volta o dopo un blackout, il display è vuoto. Se l'orologio non è impostato, il display resterà vuoto finché non verrà impostato un tempo di cottura.

Per togliere la funzione Orologio dal visualizzatore dopo averla impostata, eseguire le operazioni (a) e (b) e premere il tasto di arresto (c).

Per reinserire la funzione Orologio, seguire la procedura sopra descritta.

Utilizzare questa funzione per indicare sul timer di cucina il tempo desiderato, ad esempio per cuocere uova, pasta o far lievitare la pasta prima di cuocerla, ecc.



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione zero.

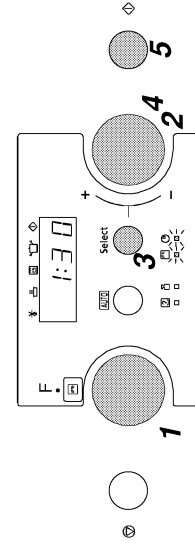
2. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo.

Il timer inizia automaticamente il conto alla rovescia dopo 1 secondo.

Allo scadere del tempo impostato sul timer, il forno a microonde emette un segnale acustico.



COTTURA E RISCALDAMENTO CON LE MICROONDE



Utilizzare questa funzione per normali operazioni di cottura e riscaldamento di verdure, pesce, patate e carne.

1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Microonde.
2. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premete il tasto di selezione per selezionare il livello di potenza.
4. Ruotate la manopola +/- per impostare il livello di potenza desiderato.
5. Premete il tasto di Avvio.

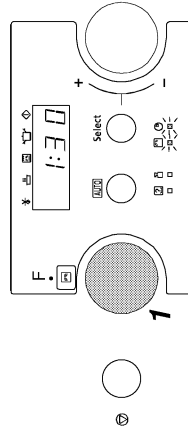
Una volta che il processo di cottura è iniziato:

Il tempo può essere facilmente aumentato di 30 secondi alla volta premendo il tasto di Avvio. *Ogni pressione* del tasto aumenta il tempo di 30 secondi. Si può anche aumentare o ridurre il tempo ruotando la manopola +/-.

Premendo il tasto di selezione si può alternare fra il tempo di cottura e il livello della potenza. Entrambi possono essere modificati durante la cottura ruotando la manopola +/- dopo aver effettuato la selezione.



FUNZIONE JET START



Questa funzione serve per riscaldare rapidamente alimenti ad alto contenuto d'acqua come zuppe non dense, caffè o tè.



Da non utilizzare con questa funzione.

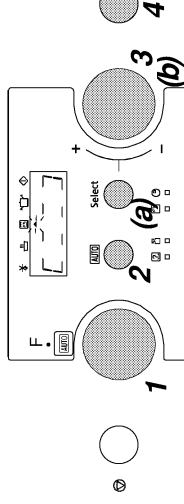
1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Microonde.
2. Premete il tasto di Avvio.

Questa funzione si avvia automaticamente

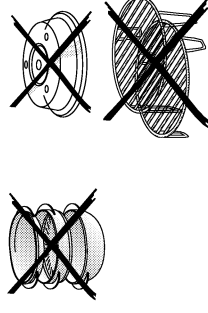
alla potenza massima per le microonde e tempo di cottura impostato a 30 secondi. *Ogni pressione supplementare* aumenterà il tempo di 30 secondi. È possibile modificare il tempo premendo la manopola +/-, rispettivamente per incrementarlo o diminuirlo, dopo l'avvio della funzione.



TASTO SESTO SENSO PER LA FUNZIONE CRISP



Usare questa funzione per riscaldare rapidamente alimenti surgelati sino alla temperatura di portata. Usare questa funzione solo per cibi surgelati già pronti.



Da non utilizzare con questa funzione.

Nota:

Il grado di cottura può essere impostato o modificato solo entro i primi 20 secondi dall'inizio dell'operazione quando è visualizzato "[_ _ _]".

Il programma non deve essere interrotto fintantoché è visualizzato "[_ _ _]".

Il programma può essere interrotto quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

Durante la fase di riscaldamento il forno potrebbe fermarsi (a seconda del programma) e chiedere di girare ("TURN") il cibo.

- Aprite la porta.
- Girate l'alimento.
- Chiudete la porta e riavviate premendo il tasto di Avvio.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 1 minuto se il cibo non viene girato. In questo caso, il tempo di riscaldamento sarà più lungo.

Con questa funzione usare solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.

⚠ IMPORTANTE!

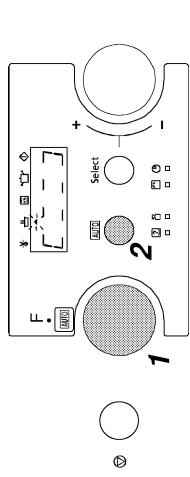
Non appoggiare contenitori o involucri sul piatto Crisp!

Disporre solo alimenti sul piatto Crisp.





TASTO SESTO SENSO PER RISCALDARE



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Auto.

2. Premete il tasto Auto per selezionare la funzione automatica.

3. Premete il tasto Start (avvio).

Regolazione del grado di cottura

Quando si usa questa funzione, è possibile controllare personalmente il risultato finale mediante la funzione di regolazione del **grado di cottura**. Questa funzione consente di impostare una temperatura superiore o inferiore o un tempo maggiore o inferiore.

L'impostazione standard normalmente garantisce il miglior risultato possibile. Se il cibo è troppo caldo per essere consumato subito, la temperatura può essere facilmente regolata la volta successiva selezionando il livello Alto o Basso (Hi o Low) con la manopola +/-.

H I



aumenta la temperatura.

L O



diminuisce la temperatura.

Nota:

Il grado di cottura può essere impostato o modificato solo entro i primi 20 secondi dall'inizio dell'operazione quando è visualizzato "[_ _ _]".

Non interrompere il programma

fin tanto che è visualizzato "[_ _ _]".

Il programma può essere interrotto

quando è visualizzato il tempo di riscaldamento.

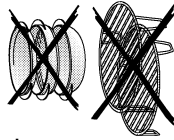
Quando si ripone un piatto nel frigorifero o si preparano porzioni da riscaldare,

disporre le porzioni più grandi o i cibi più densi verso l'esterno del piatto e al centro le porzioni più piccole o i cibi meno densi.

Usare questa funzione per riscaldare cibo già pronto congelato, freddo o a temperatura ambiente.

Disporre il cibo su un piatto da portata resistente al calore e adatto per le microonde.

3



Da non utilizzare con questa funzione.

Sistemare le fettine sottili di carne l'una sopra all'altra oppure inframmezzate.

Le fette tagliate più spesse,

come ad esempio polpettone e salsicce, andranno sistemate una accanto all'altra.

Lasciare "riposare"

Un paio di minuti di riposo migliorano sempre il risultato, in particolare per i cibi surgelati.

Usare sempre il coperchio in

dotazione

con questa funzione, ad eccezione di quando si riscaldano zuppe, nel qual caso il coperchio non è necessario! Se l'alimento è avvolto in un involucri e non è possibile usare il coperchio, si consiglia di eseguire 2-3 incisioni nell'involucro onde consentire alla pressione di fuoriuscire durante il riscaldamento.

Rilascio della pressione

Perforare o incidere la pellicola con una forchetta per liberare la pressione ed evitare lo scoppio, in quanto si accumula vapore durante la cottura.

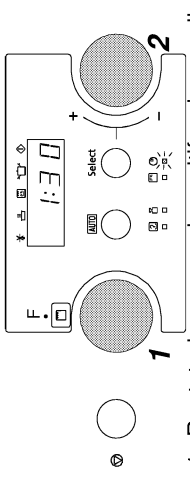
Quando si usa questa funzione, il peso

netto deve essere limitato a **250 - 600 g**. In caso contrario, si consiglia di usare la funzione manuale per ottenere i migliori risultati.

Controllare che il forno sia a temperatura ambiente prima di usare questa funzione onde ottenere i migliori risultati.



FUNZIONE GRILL



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Grill.

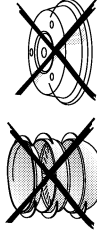
2. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo di cottura.

3. Premete il tasto Start (avvio).

Quando il Grill è in funzione non lasciare aperta la porta del forno a lungo, in modo da evitare la diminuzione della temperatura all'interno del forno.

Nota: se il tempo di cottura viene impostato a più di 90 minuti, sul display apparirà la dicitura "CONT", cioè il forno continuerà a funzionare senza alcun limite di tempo fino a quando non verrà spento.

3



Utilizzare questa funzione per dorare rapidamente la superficie dell'alimento.

Da non utilizzare con questa funzione.
Per cibi quali toast al formaggio, bistecche e salsicce, porre l'alimento sulla griglia di cottura alta.

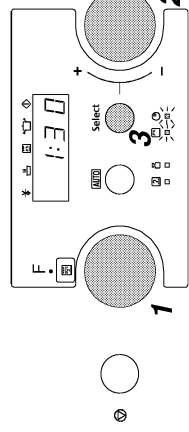
IMPORTANTE!

Prima di utilizzare qualsiasi utensile, assicurarsi che sia resistente al calore sviluppato dal forno.

Non usare utensili di plastica con la funzione Grill, in quanto il calore sviluppato li scioglierebbe. Anche la carta o il legno sono sconsigliati.



FUNZIONE GRILL COMBINATO



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Grill livello Alto o Basso.

2. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo di cottura.

4. Premete il tasto di selezione per selezionare il livello di potenza delle microonde.

5. Ruotate la manopola +/- per impostare il livello di potenza.

6. Premete il tasto di Avvio.

Con la manopola multifunzione è

possibile scegliere fra due diversi livelli di potenza del grill. Il livello Alto corrisponde all'80% (2) della potenza massima, mentre il livello Basso corrisponde al 60% (1) della potenza massima.

Il livello massimo possibile di potenza delle microonde durante l'uso del Grill è limitato al livello impostato in fabbrica.

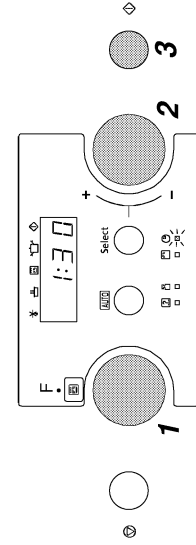
Usare questa funzione per cuocere pietanze gratinate, lasagne, pollame e patate al forno.



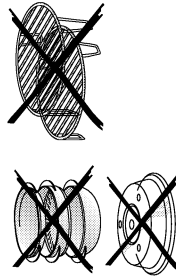
Da non utilizzare con questa funzione.



FUNZIONE CRISP



Usare questa funzione per riscaldare o cuocere pizza o altri cibi a base di pasta, così come per friggere uova e pancetta, salsicce, hamburger ecc.



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Crisp.
2. Ruotate la manopola +/- per impostare il tempo di cottura.
3. Premete il tasto Start (avvio).

Il forno funziona automaticamente con le microonde ed il grill per scaldare il piatto Crisp. In questo modo il piatto Crisp raggiungerà rapidamente la temperatura ottimale per iniziare a dorare e rendere croccanti gli alimenti.

Da non utilizzare con questa funzione.

Non è possibile modificare o inserire/disinserire il livello di Potenza o il Grill quando si usa la funzione Crisp.

IMPORTANTE!

Assicurarsi che il piatto Crisp sia posizionato correttamente al centro del piatto rotante in vetro.

Il forno e il piatto Crisp diventano molto caldi durante l'uso di questa funzione.

Non appoggiare il piatto Crisp ancora caldo su superfici che potrebbero rovinarsi.



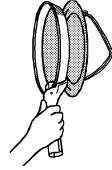
Evitare di toccare la parte superiore del forno dove è alloggiato il Grill.

Indossare guanti da forno o servirsì dell'apposita

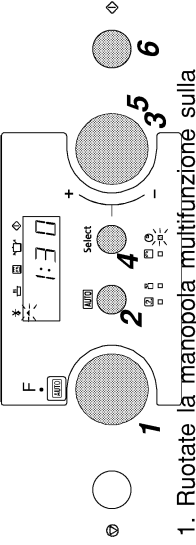
maniglia Crisp in dotazione per togliere il piatto Crisp caldo.

Con questa funzione

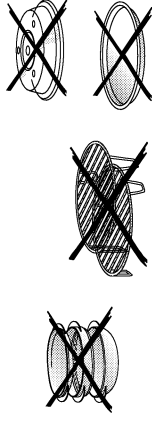
usare solamente il piatto Crisp in dotazione. Altri piatti doranti presenti sul mercato non daranno i risultati attesi se usati con questa funzione.



FUNZIONE JET DEFROST



Usare questa funzione per scongelare carne, pollo, pesce, verdure e pane.



1. Ruotate la manopola multifunzione sulla posizione Auto.

2. Premete il tasto Auto per selezionare la funzione automatica.

3. Ruotate la manopola +/- per scegliere la classe di cibo.

4. Premete il tasto di selezione (viene visualizzato il peso predefinito).

5. Ruotate la manopola +/- per impostare il peso del cibo.

6. Premete il tasto di Avvio.

A metà del processo di scongelamento il forno si arresta e invita a girare ("TURN") l'alimento.

- Aprite la porta.

- Girate l'alimento.

- Chiudete la porta e riavviate premendo il tasto di Avvio.

Nota: il forno riprenderà a funzionare automaticamente dopo 2 minuti se il cibo non viene girato. In questo caso, sarà richiesto un

viene girato. In questo caso, sarà richiesto un



Se l'alimento è a temperatura

più alta di quella di

surgelamento (-18°C),

selezionare un peso inferiore.

Se l'alimento è a temperatura

più bassa di quella di surgelamento (-

18°C), selezionare un peso superiore.

tempo di scongelamento maggiore.

Da non utilizzare con questa funzione.

Disporre sempre il cibo sul piatto rotante in vetro.

Per questa funzione è necessario

indicare il peso netto del cibo. Il forno quindi calcolerà automaticamente il tempo necessario per terminare il

processo di scongelamento e cottura.

Cibi surgelati:

Se l'alimento è a temperatura

più alta di quella di

surgelamento (-18°C),

selezionare un peso inferiore.

Se l'alimento è a temperatura

più bassa di quella di surgelamento (-

18°C), selezionare un peso superiore.

PESI CONSIGLIATI

Per i cibi non elencati nella tabella e se il peso è inferiore o superiore al peso consigliato, si consiglia di seguire la procedura descritta in "Cottura e riscaldamento con le microonde" e scegliere la potenza 160 W per lo scongelamento.

	1 CARNE (100 g - 2 Kg)	Carne macinata, cotolette, bistecche o arrosti.
	2 POLLAME (100 g - 3 Kg)	Pollo intero, a pezzi o filetti.
	3 PESCE (100 g - 2 Kg)	Bistecche o filetti interi.
	4 VERDURE (100 g - 2 Kg)	Verdure miste, piselli, broccoli ecc.
	5 PANE (100 g - 2 Kg)	Pagnotte, focaccine o panini.